

Buah avokado atau nama saintifiknya *Persea americana*, kaya dengan pelbagai nutrisi dan khasiat terutama lemak tidak tepu yang membantu mengekalkan berat badan seimbang selain mempunyai kandungan gula dan garam yang rendah.

Walaupun jarang dimakan masyarakat setempat, avokado kini berpotensi ditanam untuk tujuan pengkomersialan berikutan penemuan baru Institut Penyelidikan Produk Halal Universiti Putra Malaysia (UPM) yang membolehkan minyak buah itu dijadikan bahan asas dalam pelbagai produk makanan dan kosmetik.

Penyelidik institut itu, Mohammed Nazrim Marikkar dan Yanty Noorzianna Abdul Manaf dengan kerjasama penyelidik

Khasiat **avokado**

Lembaga Sawit Malaysia, Dr Miskandar Mat Sahri menghasilkan bahan itu menggunakan minyak avokado, stearin kelapa sawit dan lemak koko pada nisbah tertentu.

Galak penanaman

Yanty Noorzianna berkata, minyak avokado dihasilkan itu mempunyai ciri fizikal sama dengan lemak babi, sekali gus membolehkan ia dijadikan ramuan alternatif yang halal dan lebih berkhasiat dalam penghasilan pelbagai produk.

“Ramai tidak tahu sebenarnya negara kita mampu menghasilkan tanaman avokado dan ada kepelbagaian

sendiri, tetapi tidak diusahakan kerana masyarakat tempatan tidak makan buah itu. Kulit buah avokado tempatan licin, berwarna hijau muda dan bertukar kuning apabila masak. Kandungan lemak diekstrak daripada avokado tempatan juga lebih tinggi iaitu sehingga 40 peratus kerana isinya lebih banyak berbanding buah yang diimport.

“Hasil kajian ini diharapkan dapat memangkin penanaman buah itu secara meluas di negara ini bagi menyokong pembangunan industri halal selain menggalakkan pemarkanan sihat dalam kalangan masyarakat,” katanya ketika

ditemui pada Pameran Reka Cipta Penyelidikan dan Inovasi UPM (PRPI) di Serdang, baru-baru ini.

Berkhasiat

Yanty Noorzianna berkata, minyak avokado tempatan yang berciri separuh pepejal pada suhu bilik berbanding minyak avokado diimport yang berbentuk cecair, lebih sesuai digunakan sebagai bahan asas produk selain lebih tahan lama kerana stabil terhadap proses pengoksidaan.

Katanya, proses penghasilan minyak avokado itu juga mudah iaitu membabitkan proses memanaskan dan mencampurkan minyak avokado diekstrak dengan stearin kelapa sawit serta lemak koko.

“Pada peringkat awal ka-



jian ini, kami berjaya membuktikan minyak avokado mempunyai ciri fizikal serupa lemak babi dengan komposisi 84 peratus lemak avokado, 6.5 peratus stearin minyak kelapa sawit serta 9.5 peratus lemak koko.

“Langkah seterusnya, kami akan cuba menghasilkan biskut menggunakan minyak avokado ini bagi membuktikan kemampuannya menjadi ramuan halal dalam penghasilan makanan dan pelbagai produk lain,” katanya.

Hasil kajian itu menerima pingat gangsa pada PRPI UPM.

Yanty Noorzianna menunjukkan perbezaan lemak babi (kiri) dan lemak avocado.